

タイジ ジェラート&アイスクリームマシン TGM-800 取扱説明書



この度は、タイジ(株)の製品をお買い上げいただきまして
誠に有難う御座いました。

この製品を安全に正しくご使用いただくため、お使いになる前に
この『取扱説明書』をお読み頂き、十分にご理解のうえご使用下さい。
お読みになった後は、大切に保存してください。

- この説明書の内容は、製品の機能、各部の名称、ご使用方法、安全上の注意、
製品の仕様、アフターサービスなどからなっています。
- 説明書に記載されている、注意事項をお守りいただけないときは、人身事故に
つながる恐れがあります。
また記載されない方法で使用しないで下さい。くれぐれもご注意下さい。



*** 本製品を業務用としてお使いいただく際は メニュー、販売形態に依り 各自治体の
保健所により許可が必要な場合がありますので、お近くの保健所にご相談ください。**

もくじ




■ 安全上のご注意	1～3	■ ご使用手順	6～7
■ 使用目的	4	■ 安全装置及び回路図	7
■ 動作のしくみ	4	■ アフターサービス	8
■ 各部の名称	4	■ 製品仕様	8
■ ご使用上の注意	5	■ 異常・故障時の点検	8
■ ご使用前の確認及び設置	5	■ 保証書	9
		■ 簡単レシピ	10

安全上のご注意

この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、製品を正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危害や損害の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生ずることが想定される内容を、「警告」「注意」の二つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。
お読みになったあとは、いつも手元に置いてください。





絵表示の例	
 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。








お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。

	記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
	○記号は、禁止の行為があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は必ずアース線を接地する）が描かれています。

警告

次の(1)～(11)の項目は、その内容を無視して誤った取り扱いをした場合、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表示しています。






 設置注意	(1)水平で安定した場所に設置してください。転倒・落下の恐れがあります。
 分解禁止	(2)修理技術者以外の人には絶対に分解したり、修理・改造を行わないでください。発火、異常動作することがあります。
 アースを接続する	(3)アース工事を必ず行ってください。 ・コンセントにアース端子がない場合は、電気店あるいは販売店に相談して取り付けてください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。 ・ガス管、水道管に接続しないでください。
 水かけ禁止	(4)水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。





 点検 掃除	(5)差し込みプラグの刃および刃の取り付け面に、ほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元までコンセントに差し込んでください。ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。
 禁止	(6)電源コードを傷つけないでください。 加工したり、引っ張ったり、束ねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしますと、電源コードが破損し感電や火災の原因になります。 電源コードは、熱源に触れないでください。
 屋外 禁止	(7)屋外で使用しないでください。 雨水のかかる場所で使用されますと、漏電・感電の原因になります。
 放置 禁止	(8)廃棄は専門の業者か、公的機関、又はお買い求めの販売店に依頼してください(有料になる場合もあります)。
 たこ足 配線禁止	(9)電源は必ずAC100Vで15A以上の専用コンセントからお取りください。二股や分岐ソケットからのご使用は異常発熱・火災の原因となります。
 禁止	(10)差し込みプラグの刃を故意に曲げ、抜けないようにして使用しないでください。接触不良により火災の原因になります。
 禁止	(11)子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。 やけど・感電・けがをする恐れがあります。



注意

次の(1)~(11)の項目は、その内容を無視して誤った取り扱いをした場合、使用者が傷害を負う危険が想定される、または物的損害のみの発生が想定される場合を表示しています。

 プラグを 持って 抜く	(1)差し込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火の原因になります。
 濡れ手 禁止	(2)濡れた手で差し込みプラグや電源スイッチなどの電気部品に、触れたり操作したりしないでください。 感電の原因になります。
 注意	(3)製品を落としたり、強い衝撃を加えないでください。 故障、火災の原因になります。
 注意	(4)製品の梱包用ポリ袋は、すぐに廃棄してください。 窒息事故防止のため、お子様の手の届くところにそのまま放置しないでください。
 注意	(5)製品の上に重いものや水を入れた物を置かないでください。 製品を傷つけたり、けが、短絡、感電、錆び、故障の原因になります。

 注意	(6)ご使用する容器は必ず指定のものをご使用ください、指定でないものを使用されますと、食品の漏れや破損する恐れがあります。
 注意	(7)落雷があった場合は、直撃雷、誘導雷などによって、電源線等を通じての異常電流・異常電圧が侵入し、製品を壊してしまうことがあります。雷が鳴り始めましたらコンセントから差し込みプラグを抜いてください。
 注意	(8)製品本体より異臭がした場合には、何ものもせずに差し込みプラグを抜いて、お買い求めの販売店、最寄の取扱店またはタイジ㈱にアフターサービスをお申し付けください。
 プラグを抜く	(9)長期ご使用にならないときは、電源をOFFにしてコンセントより電源プラグを抜いてください。

使用目的

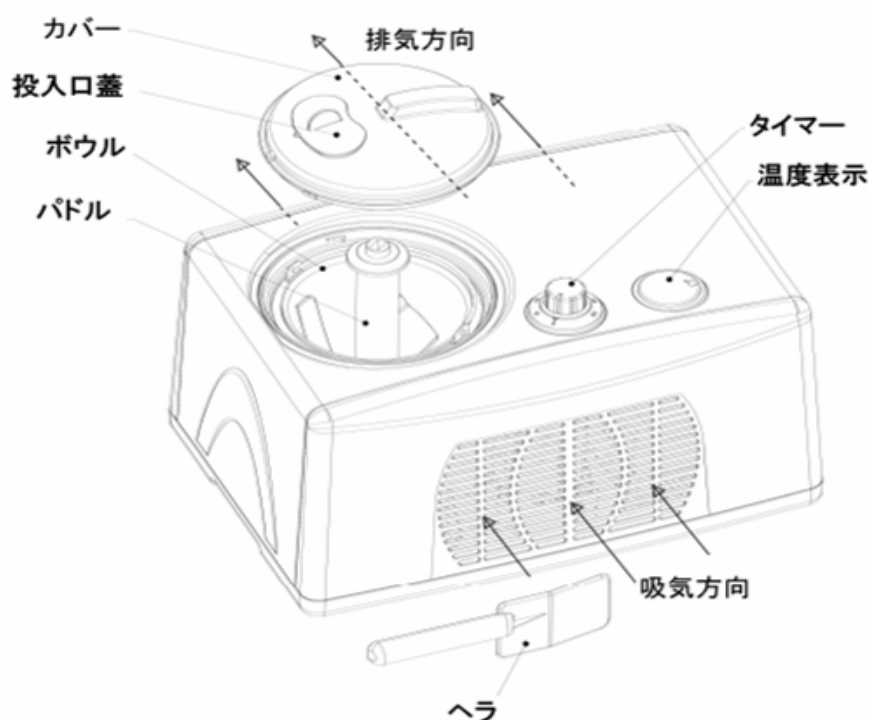
この製品は、ジェラート、アイスクリーム等の生産が可能です。
なお、この製品は屋内専用ですので屋内でご使用下さい。

動作のしくみ

この製品はジェラート、アイスクリーム等の材料を冷却する為のコンプレッサーと、ボウル内をパドルでかくはんする仕組みになっています。

各部の名称

<全体図>

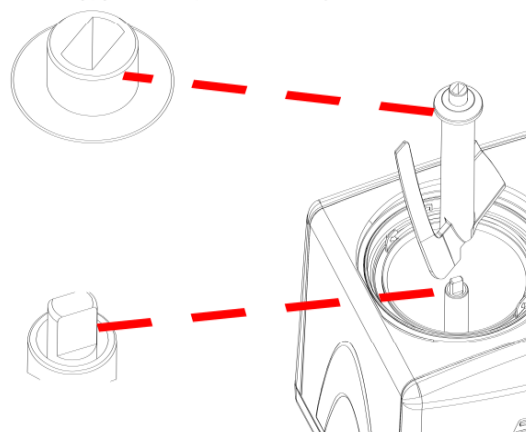


* 吸気方向より空気を吸い込み、排気方向よりコンプレッサーの熱を排気します。

<操作部>



* ボウルを本体入れ、ボールより出たシャフトをパドル上部の形に合わせて差し込んでください。



記号	名称
A	タイマー(60分)
B	温度表示

ご使用上の注意

- 1、本製品を業務用としてお使いいただく際は メニュー、販売形態に依り 各自治体の保健所により許可が必要な場合がありますので、お近くの保健所にご相談ください。
- 2、本製品は乳脂肪分20%を超えるような材料を使用しないでください。
- 3、本製品でアイスクリーム、ジェラート等を作る際
 - 水だけで使用しないで下さい。水だけで使用すると冷却部が凍結してパドルなどの回転が拘束され、故障の原因になります。
 - 熱いままの材料は、使用しないでください。コンプレッサー、パドル等が、破損、故障の原因になります。
- 4、使用できない材料
 - 乳脂肪分 20%を超えるような原料。
 - アイスクリーム、ジェラート等以外の調合材料。
 - フルーツ等の固形(あらかじめ、ミキサー等でピューレ状にしてください)
- 5、アイスクリームなど作る際に使用する、調理器具は殺菌溶液、殺菌アルコールなどを使用して十分に殺菌してください。

ご使用前の確認及び設置

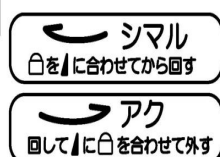
- 1、梱包箱から製品を取り出し、保証書、取扱説明書をご確認下さい。
 - 運送の状態などにより 本製品が逆積み、横積みなど想定されますので箱より取り出し水平で安定した所に置かれ、6時間程たってからご使用ください。コンプレッサーの故障の原因になります。
- 2、洗浄・清掃について
 - ご使用をはじめる前に必ず、取扱説明書に従って洗浄及び清掃を行って下さい。(詳細はP.7のお手入れ(分解)の項目を確認下さい)
- 3、製品を以下の条件下に設置してください。
 - 水平で安定した所。
 - 風通しの良い所。
 - 熱の影響を受けない所に設置し、直射日光を受ける所やガスコンロ、レンジ等の熱源の近くはさけてください。(50cm以上離してください。)
 - 湿気の多い所や、水のかかり易い場所には置かないで下さい。
 - この製品は通気が必要ですので、周囲に10センチ空間を確保下さい。
- 4、アース工事
感電防止のため、必ずアースを正しく取り付けてください。
詳しくは、お買い求めの販売店にご相談下さい。アースの付け外しは、必ず差込プラグをコンセントから抜いて行ってください。
コンセント部が3Pタイプの場合
差込プラグを根元までしっかり差し込んでください。アースも同時に接続されます。
コンセント部にアース端子がある場合
付属の変換プラグのアース線(緑線)を、確実にコンセント部のアース端子に取付けてください。
コンセント部にアース端子がない場合
D種設置工事が必要ですので販売店にご相談ください。
(設置工事は電気工事士の資格が必要です。)
次のような場所にはアース線を取付けないでください。
(法令で禁止されています。)
 - ◇ ガス管 …… 爆発や引火の危険があります。
 - ◇ 電話線や避雷針 …… 落雷のとき危険です。
 - ◇ 水道管 …… 途中から塩ビ管になっていることが多いため避けてください。

ご使用手順

※「ご使用前の確認及び設置」(P.5)をお読みいただき、正しく設置した上でご使用ください。

ご使用方法

- 1、ボウル、を本体に入れる時に本体側の容器に消毒用アルコールなどを少量吹きつけボウル、パドル、カバーをセットしてください。
 - アルコールは本体とボウルの水分などが凍結しボウルが取り出せなくなるのを防ぎます。ボウルが取り出せない場合はタイマーを『0』にして数分待ってから取り出してください。
 - 2、差込プラグをコンセントに差し込んでください。(現在温度表示がされます)
 - 必ず専用のコンセントをご使用いただき、タコ足配線はしないでください。
 - 3、タイマーを回し時間を設定してください
 - タイマーは最大60分の設定です。(初めてご使用場合は60分に合わせてください)できあがり時間は原料投入後約30分ですが、材料や冷え具合などによって、できあがり時間が異なります。初めのうちは、タイマーを60分まで回してお作りください。何度か作るとタイマーのセット時間がわかるようになります。
 - 4、材料を入れる。
 - 調合された材料を、冷蔵庫などであらかじめ10℃以下に冷やしておいてください。
 - 運転後約10分もしくは 温度表示部が-20℃付近に なれば材料を入れてください 投入量の上限値は700～800ccです。(材料により膨らみ状態が異なります、何度か作られて量を決めてください)
 - 投入口を開けて材料を投入してください、(注ぎ口のある容器などで入れられると便利です) 投入後ふたを閉めてください。
 - カバーをはずした状態で材料を投入される場合は、必ずタイマーを『0』に戻しパドルが止まっているのを確認のし、カバーをはずし材料を投入してください。投入後 カバー、投入口ふたを閉めてタイマーを回してください。
 - * 材料が本体などに、こぼれた場合はふき取るようにしてください。
 - 5、タイマーが『0』になり『チン』と音がする、パドルが止まる。
 - 『チン』と音がする前にパドルの回転が止まった時は、速やかタイマーを『0』に戻してください。(長時間タイマーを『0』に戻さないとモーターが加熱し安全装置が働き回転モーターの通電を停止しますが、モーターの寿命を短くします)
 - 6、ボウルを本体より取り出すときは、ミトン、乾いたふきんなどで取り出してください。ボウルを素手やぬれた手で触らないでください、張り付き 凍傷・けがの原因になります。
 - 7、出来上がった食材をボウルより取り出すときは、付属のヘラもしくはプラスチック製のスプーンなどで取り出してください、金属製の物はボールに傷がつきます。
- * 稀にボウルとパドルが一緒に回り、ボウルの外側と本体容器がコスレ黒くなる場合があります。
原因はボウルと本体容器がこすれ、アルマイト処理が傷つきアルミニウムと水が反応を起こし、水酸化アルミニウムをつくって表面に付着することが主な原因です。水のなかのミネラル分等と複雑な作用をしてアルミニウムの表面に固着し、黒く見えるのです。このように、水等のに含まれる成分によるものですので、人体への影響を心配する必要はありません。
- * カバーの取り外しは、本体シールの位置にカバーのマークを合わせて、行なってください。



ご使用後

1、タイマーを『0』にして、電源コードをコンセントより抜いてください。

お手入れ

○ お手入れの頻度は、毎日洗浄するようお願いします。

※ 洗浄する前に必ず、電源プラグをコンセントから抜いて作業を行って下さい。

お手入れ(洗浄・清掃)

※ 洗剤は食器用中性洗剤を薄めて使用下さい。

(シンナー類、クレンザー、金属たわし、漂白剤などは使用しないで下さい)

※ 洗剤はプラスチック部品の洗浄に適したものを選定下さい。

※ 部品は食器洗い機で洗浄しないで下さい。

※ 本体部を清掃する場合は、よくしぼった清潔なフキンなどでふき、水洗いはしないでください。

1、外した部品を柔らかいブラシなどで、洗浄液の中で十分に洗浄下さい。

2、部品を洗浄後、流水ですすいぎ洗浄液を洗い流してください。

3、パドルも柔らかいブラシなどで洗浄下さい。

4、本体容器を水をしみ込ませた布で、拭き取って下さい。

5、柔らかい布で乾拭きをして下さい。

6、製品を保管される場合は、本体、ボウルなどを良く乾燥させたあと水平で安定した所に保管してください。

安全装置及び回路図

この製品は何らかの原因で、コンプレッサーが高温になった場合通電を止める安全装置がついています、パドルが回っているのに時間がたっても冷えない場合はタイマー、を『0』に戻し コンセントを抜いてください。

* 数時間たってから、ご使用ください。

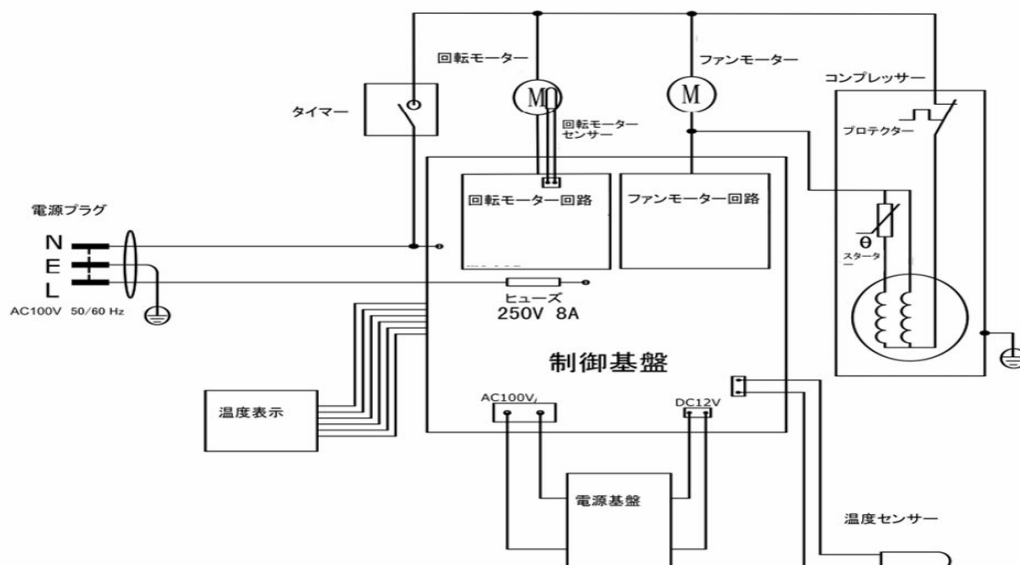
●パドル回転モーターにも、高温になった場合モーターの通電を止める安全装置がついていますので 同様にタイマー、を『0』に戻し コンセントを抜いてください。

* 数時間たってから、ご使用ください。

上記の用にされても、動作しない場合は 速やかに使用を中止してお買い求めの販売店、にアフターサービスをお申し付けください。

贈答品や購入店不明などでお困りの場合はタイジ(株)までご連絡ください。

注)アフターサービスはサービス要員でないと行うことが出来ません。



アフターサービス

- アフターサービスは、お買い求めの販売店、にお申し付けください。
贈答品や購入店不明などでお困りの場合はタイジ(株)までご連絡ください。
- この製品には保証書が付いています。無償保証期間はお買い上げから1年間です。
但し、「使用の目的」(P.4)以外の用途や誤った方法で使用方法の場合の故障は、
保証期間内でも原則として有料修理になります。
- 保証書の記載内容をご確認のうえ、大切に保存してください。
- この製品の補修用性能部品の保有期間は生産打ち切り後5年間です。
注)補修用性能部品とは、その機能を維持するために必要な部品です。

■ お問合せ先

本社営業部 川崎市川崎区大川町8-2
 〒 210-0858 TEL044-329-5880
 大阪営業所 大阪市淀川区十三本町1-16-19
 〒 532-0024 TEL06-6885-5613
 名古屋出張所 名古屋市西区あし原町209-E
 〒 452-0823 TEL052-509-2668

製品仕様

機種名	TGM-800
定格電圧	単相 100V 50/60Hz
消費電流	150W
安全装置	ラインヒューズ、コンプレッサー保護、回転モーター保護
外形寸法	W402XD281XH245
冷媒	R134a
質量	12Kg
付属品	予備ボウル(パドル付)X1・ヘラX1・変換プラグX1

異常・故障時の点検

現象	原因	対処方法
電源が入らない	プラグが抜けている	プラグを差し込んで下さい
パドルがまわらない	食材が硬くなっている	タイマーを『0』に戻し食材を取り出してください
	回転モーターの保護が働いている	コンセントを抜き数時間放置後、ご使用ください
冷えない	タイマーを切って入れた	起動保護で約5分ほどしてから、確認してください
	過負荷でコンプレッサー止まっている	コンセントを抜き数時間放置後、ご使用ください
異音がする	ボウルがパドルと同じに回転している	タイマーを『0』に戻し食材を取り出してください
固まるのに時間がかかる	材料を熱いうちに入れた	材料を冷ましてから入れてください
	本体、吸気、排気孔がふさがれている	壁面から10cm以上離し、風通しのよい場所でご使用ください。
	周囲の温度が高すぎる	周囲の温度が32℃の場合は温度を下げるか温度の低い場所でご使用ください

※ 上記、対処をしても改善されない場合は、使用をやめて修理依頼をして下さい。

保証書

お客様の個人情報のお取り扱いについて

当社及び当社関係会社(以下「当社」)は、お客様よりお知らせ頂いたお客様の氏名・住所などの情報(以下「個人情報」)を下記の通りお取扱いいたします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、当社製品のご相談への対応や修理及びその確認、新製品開発などに利用させていただき、これらの目的の為に相談内容の記録を残すことがあります。
 なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または、権限の行使の為に必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を適正な管理と利用、保護いたします。
3. お客様からのご本人の個人情報に関する問合せ、変更、削除については、ご相談いただきました窓口までご連絡いただければ、合理的な範囲内で速やかに対応いたします。

保証書

保証期間中、本保証書に記載された保証規定により、無償保証いたします。

保証規定

1. 前記保証期間内に取扱説明書などの注意書きに従った、正常な使用状態で故障した場合は、無償修理させていただきます。
2. 保証期間内でも次のような場合は有償修理になります。
 - 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - 故障の原因が本製品以外の機器による場合。
 - 天災地変による故障及び損傷。
 - 消耗部品扱いの部品の修理・交換。
 - 本保証書の掲示がない場合。
 - 本保証書にご購入年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合。
3. ご転居やご贈答でお買い上げ販売店に修理をご依頼になれない場合は、発売元または販売元へご相談下さい。
4. 本保証書は再発行いたしませんので、大切に保管下さい。
5. 本保証書は日本国内でのみ有効です。(This warranty is valid in japan.)

この保証書は本書に明示した期間、条件の下において無償修理をお約束するものです。

従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店または販売元へお問合せ下さい。

保証書			
機種名:		製造番号 No.	
保証期間: ご購入日より1年間		ご購入日	年 月 日
お客様	お名前	様	電話番号 ()
	ご住所		
販売店	店名	様	電話番号 ()
	住所		

TGM-800 簡単レシピ

* 当レシピの食材の分量は、この製品のボウル1回分(約6～7人分)となっています。

●バニラアイス ～材料～・生クリーム:150ml・卵黄:3個・グラニュー糖:70g・牛乳:230ml・バニラエッセンス:5～8滴～

1. ボウルに卵黄・グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで泡立器でよく混ぜる。
2. さらに牛乳を加えよく混ぜ、鍋に移し弱火にかけ、かき混ぜながらとろりとするまで煮て、冷まします。
(熱しすぎますと卵黄が凝固して分離してしまいますので注意願います)
3. 生クリームをボウルに入れ泡立器で生クリームが立つくらいまでよく混ぜます。
4. 2と3を再度ボウルに混ぜバニラエッセンス適量入れ、よく混ぜます。
5. 出来上がった食材を冷蔵庫で冷やし、当製品のボウルへ投入口よりゆっくり入れます。

●ストロベリー ～材料～・生クリーム:150ml・卵黄:2個・グラニュー糖:90g・牛乳:120ml・いちご:200g～

1. ボウルに卵黄・グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで泡立器でよく混ぜる。
2. さらに牛乳を加えよく混ぜ、鍋に移し弱火にかけ、かき混ぜながらとろりとするまで煮て、冷まします。
(熱しすぎますと卵黄が凝固して分離してしまいますので注意願います)
3. 生クリームをボウルに入れ泡立器で生クリームが立つくらいまでよく混ぜます。
4. いちごはミキサーなどでピューレ状にして下さい。
5. 2と3を再度ボウルに混ぜピューレ状にした、いちごを加えよく混ぜます。
6. 出来上がった食材を冷蔵庫で冷やし、当製品のボウルへ投入口よりゆっくり入れます。

●チョコレート ～材料～・生クリーム:150ml・卵黄:3個・グラニュー糖:70g・牛乳:230ml・ココア:大さじ2～3杯～

1. ボウルに卵黄・グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで泡立器でよく混ぜる。
2. 鍋に牛乳を温めココアを加えよく混ぜあわせます。
(混ぜ合わせが悪いと、玉状の固形物になります・またお好みでビターチョコを適量加えてもよいです)
3. 2もこちらの鍋に移し弱火にかけ、かき混ぜながらとろりとするまで煮て、冷まします。
(熱しすぎますと卵黄が凝固して分離してしまいますので注意願います)
4. 生クリームをボウルに入れ泡立器で生クリームが立つくらいまでよく混ぜます。
5. 3と4を再度ボウルに混ぜ、よく混ぜます。
6. 出来上がった食材を冷蔵庫で冷やし、当製品のボウルへ投入口よりゆっくり入れます。

●抹茶アイス ～材料～・生クリーム:150ml・卵黄:3個・グラニュー糖:70g・牛乳:230ml・ココア:大さじ2～3杯～

1. ボウルに卵黄・グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで泡立器でよく混ぜる。
2. 鍋に牛乳を温め抹茶を加えよく混ぜあわせます。
(混ぜ合わせが悪いと、玉状の固形物になります)
3. 2もこちらの鍋に移し弱火にかけ、かき混ぜながらとろりとするまで煮て、冷まします。
(熱しすぎますと卵黄が凝固して分離してしまいますので注意願います)
4. 生クリームをボウルに入れ泡立器で生クリームが立つくらいまでよく混ぜます。
5. 3と4を再度ボウルに混ぜ、よく混ぜます。
6. 出来上がった食材を冷蔵庫で冷やし、当製品のボウルへ投入口よりゆっくり入れます。

* その他、シャーベット(ソルベ)は季節の果物を使い、ミキサーなどで同様ピューレ状にし、シロップ+水+レモン汁など酸味を加えた物となります。

* 上記記載のレシピはほんの一部となり、お客様のいろいろなアイデアで無数オリジナルのジェラート&アイス・シャーベット作りが楽しめますので、是非ご利用下さい。
(尚、アルコール含む食材では、通常より時間がかかりますのでご理解願います)